

Nürnberg, Germany 14. – 17.2.2018

# BIOFACH2018

into organic



## BIOFACH 2018: “Meet the Newcomers”

### Happy Cheeze: Glückliche Cashews für glückliche Menschen

Cashews, vegane Fermentationskulturen, Wasser, Salz und Gewürze – die Zutaten für die veganen Käse-Alternativen von Dr. Mudar Mannah sind überschaubar. In seiner Happy Cheeze Glücksküche in Cuxhaven entstehen daraus vielfältige Geschmacksvariationen.

„Wir orientieren uns an der klassischen Käseherstellung“, erklärt Happy Cheeze-Gründer Dr. Mudar Mannah. Seinen handgemachten Produkten aus fermentierten Cashewkernen gewährt er ausreichend Zeit zum Reifen, bis daraus leckere Alternativen zu herkömmlichem Frischkäse, Hartkäse, Camembert, Käsekuchen oder Buttermilch in Bio- und Rohkostqualität werden. „Happy Cheeze steht für innovative vegane Alternativen, bei denen man sich nicht erst an den Geschmack gewöhnen muss, weil sie besser als das Original schmecken“, sagt Mudar Mannah. Der Unternehmer ist mit feinem Gespür und viel Leidenschaft für die Essenzen von Happy Cheeze in der Produktion verantwortlich. Er ist stolz darauf, dass Kunden aus jeder Ernährungsrichtung und mit ganz unterschiedlichen Hintergründen und Motivationen seine Produkte bestellen und lieben.

Den Weg zu seiner Glücksküche fand er während einer Auszeit: Nach einer kleinen Weltreise über Asien und Australien im Jahr 2011 mitsamt Familie entschied sich der Mediziner für einen Ausstieg. Er kündigte seinen sicheren Job als Arzt und widmete sich der Suche nach veganen Käse-Alternativen. Die damals im Markt erhältlichen Produkte überzeugten ihn weder in Konsistenz noch im Geschmack. Als passionierter Hobby-Koch erfand er kurzerhand eigene Rezepturen und gründete 2012 sein eigenes Unternehmen in Berlin. Zwei Jahre später zog es den begeisterten Kitesurfer mit seiner Manufaktur Glücksküche dann in Wassernähe nach Cuxhaven. „Gutes Essen, Kitesurfen, Familie und Auszeiten in der Stille sind für mich unerlässliche Dinge, um im Gleichgewicht zu bleiben“, so Mannah.

Als die Happy Cheeze-Manufaktur mit der Nachfrage nicht mehr nachkam, baute er in Cuxhaven eine neue Produktionsstätte auf. Seit Februar 2017 schlägt hier das Herz der Glücksküche. Rund 100.000 glückliche Cheeze-Stücke reifen hier nun pro Monat heran, um in die ganze Welt verschickt zu werden.

**Veranstalter  
Organizer**  
NürnbergMesse GmbH  
Messezentrum  
90471 Nürnberg  
Germany  
T +49 9 111 8606-0  
F +49 9 11 8606-8228  
info@biofach.de  
www.biofach.de  
www.biofach.com

**Vorsitzender des Aufsichtsrates  
Chairman of the Supervisory Board**  
Dr. Ulrich Maly  
Oberbürgermeister der  
Stadt Nürnberg  
Lord Mayor of the  
City of Nuremberg

**Geschäftsführer  
CEOs**  
Dr. Roland Fleck, Peter Ottmann

**Registergericht  
Registration Number**  
HRB 761 Nürnberg

**Internationaler Schirmherr  
International Patron**  


**Nationaler Ideeller Träger  
National Supporting Organisation**  
**BÖLW**  
Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft

Nürnberg, Germany 14. – 17.2.2018

# BIOFACH2018

into organic



Neben gereiften, frischen und roh-veganen Käse-Alternativen hat Mannah mit der Buddamülch – einer veganen Alternative für Buttermilch – kürzlich ein weiteres spannendes Produkt entwickelt.

Happy Cheeze ([www.happy-cheeze.com](http://www.happy-cheeze.com)) ist einer der Aussteller am Gemeinschaftsstand für junge deutsche Unternehmen. Dieser wird vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) gefördert und richtet sich an Newcomer und Start-ups aus Deutschland. Zur BIOFACH, Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel ([www.biofach.de](http://www.biofach.de)), vom 14.-17. Februar 2018, präsentieren sich dort in Halle 9 insgesamt 20 Unternehmen.

Fotos: Happy Cheeze

BU: Dr. Mudar Mannah, Happy Cheeze

